



Al Presidente del Consiglio Comunale

Sede

ORDINE DEL GIORNO

Oggetto: Proposte di miglioramento e sviluppo del servizio di refezione scolastica nel Comune di Perugia

VALUTATO CHE:

- Il presente documento, frutto del costante e continuo confronto all'interno del Coordinamento delle Associazioni dei genitori e dei Comitati per le mense, si pone nel solco del dialogo di recente tracciato con l'Amministrazione comunale e costituisce una sintesi partecipata e condivisa degli elementi più significativi alla base del futuro sviluppo e miglioramento del servizio di refezione scolastica.
- In tale ottica, al fine di garantire un servizio quanto migliore possibile, si chiede che come base di partenza della nuova disciplina di gara si prendano a riferimento, oltre alle Linee Guida Regionali, i criteri ambientali minimi e le specifiche tecniche di base previsti per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura delle derrate alimentari, richiesti dal Piano d'Azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP), pubblicato in G.U. Serie Generale 21/9/2011 n. 220 (all. 1).

CONSIDERATO CHE:

Si propone quanto segue:

1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.

Dal confronto comparativo di quanto veniva imposto nel 2011 ai genitori che acquistavano le derrate e al gestore del Centro di Preparazione Pasti di San Sisto



(1^ colonna) e quanto richiesto al gestore nel 2015 (2^ colonna), si registra un generale peggioramento della qualità richiesta in merito alla quale, affinché ciò non possa essere demandato alla discrezione dell'operatore che formula l'offerta, si chiede di introdurre le seguenti migliorie (3^ colonna):

Appalto 2011	Appalto 2015	Appalto 2016
Requisiti generali, tra i quali: <ul style="list-style-type: none">- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nella specifica delle caratteristiche merceologiche;- Le derrate richieste per la preparazione dei pasti dovranno provenire interamente (cioè tutta la catena produttiva) da allevamenti e/o coltivazioni nazionali;- Tutti gli alimenti devono rispondere alle vigenti leggi e non contenere coloranti artificiali o naturalsimili, conservanti, aromatizzanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);		Inserire nuovamente le diciture: <ul style="list-style-type: none">- Le derrate richieste per la preparazione dei pasti dovranno provenire interamente (cioè tutta la filiera produttiva) da allevamenti e/o coltivazioni nazionali, ad eccezione dei prodotti del mercato equo solidale;- Tutti gli alimenti devono rispondere alle vigenti leggi e non contenere coloranti artificiali o naturalsimili, conservanti, aromatizzanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
Prodotti da forno freschi: <ul style="list-style-type: none">- Pane di grano tenero tipo "0" o "00" di produzione giornaliera – OGM FREE- Pizza: bianca, rosmarino e pomodoro	<ul style="list-style-type: none">- Pane fresco di giornata + pane integrale- Aggiunta della pizza/schiacciata con olive, formaggio, uvetta	<ul style="list-style-type: none">- Pane fresco di giornata con farina di tipo 2 da agricoltura biologica + pane fresco di giornata integrale da agricoltura biologica- Pizza solo bianca o al pomodoro
Prodotti da forno confezionati: <ul style="list-style-type: none">- Fette biscottate;- Biscotti prima infanzia;- Biscotti a pasta dura o semidura;- Biscotti biologici;- Crackers non salati	<ul style="list-style-type: none">- Fette biscottate	<ul style="list-style-type: none">- Non si chiede di aggiungere prodotti da forno confezionati, ma se inserito come alimento si chiede che le fette biscottate siano quanto meno da agricoltura biologica e senza olio di palma e grassi vegetali idrogenati
Paste alimentari: <ul style="list-style-type: none">- Pasta di semola di grano duro prodotta da	<ul style="list-style-type: none">- Pasta di semola di grano duro e/o integrale	<ul style="list-style-type: none">- Pasta di semola di grano duro e/o integrale da agricoltura biologica



<p>agricoltura convenzionale OGM FREE, assenza di corpi e/o sostanze estranee, assenza di punti neri, e deve tenere la cottura;</p> <ul style="list-style-type: none">- Pasta di semola di grano duro biologica- Paste all'uovo: ravioli ricotta e spinaci, sfoglia per lasagne <p>I prodotti richiesti devono essere privi di additivi, esaltatori di sapidità, spezie</p> <p>La data di confezionamento non deve essere antecedente alle 24 ore prima della distribuzione</p>	<ul style="list-style-type: none">- Pasta secca all'uovo	<ul style="list-style-type: none">- Pasta all'uovo: ravioli freschi ricotta e spinaci; ravioli freschi di legumi da agricoltura biologica, come ulteriore opzione di piatto unico <p>I prodotti richiesti devono essere OGM FREE e privi di additivi, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, spezie</p> <p>La data di confezionamento non deve essere antecedente alle 24 ore prima della distribuzione</p>
<p>Cereali in grani, in fiocchi, in farina:</p> <ul style="list-style-type: none">- Riso "fine parboiled" OGM FREE, utilizzato per le preparazioni di insalate di riso, risotti e minestre di verdura – anche di produzione biologica;- Riso Roma – utilizzato per la preparazione di primi piatti- Farina bianca – farina bianca di tipo biologico – tipo "0" e tipo "00" e di produzione biologica OGM FREE;- Farro semiperlato da agricoltura biologica OGM FREE	<ul style="list-style-type: none">- Riso tipo parboiled OGM FREE- Farina di grano tenero "0" , "00" e di mais- Farro semiperlato da agricoltura biologica OGM FREE- Orzo semiperlato da agricoltura biologica OGM FREE	<ul style="list-style-type: none">- Riso da agricoltura biologica OGM FREE- Farro e orzo da agricoltura biologica OGM FREE- Farina di tipo 2 da agricoltura biologica, laddove utilizzata nelle ricette- Farina di mais da agricoltura biologica OGM FREE
<p>Latte e derivati:</p> <ul style="list-style-type: none">- Latte fresco vaccino – intero, parzialmente scremato UHT prodotto da animali allevati nel territorio regionale / nazionale- Parmigiano reggiano DOP – grattugiato o in pezzi – stagionatura minima 24 mesi <p>- Stracchino e/o crescenza</p>	<ul style="list-style-type: none">- Latte bovino fresco e intero- Parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 12 mesi- Grana Padano, marchiato scelto con almeno 18 mesi di stagionatura- Emmenthal bavarese stagionatura almeno 4 mesi	<ul style="list-style-type: none">- Latte vaccino fresco e intero o parzialmente scremato UHT di alta qualità, provenienza italiana, prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati e allevati nel territorio regionale / nazionale- Parmigiano reggiano DOP – stagionatura minima 24 mesi- Yogurt da agricoltura biologica o comunque prodotto con latte di alta



<p>senza conservanti</p> <ul style="list-style-type: none">- Caciotta senza conservanti- Ricotta senza conservanti	<ul style="list-style-type: none">- Stracchino e crescenza- Ricotta- Pecorino- Robiola- Gelato industriale, confezioni in coppette da 50/60 gr., gusti: crema, vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, frutta	<p>qualità, provenienza italiana, prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati e allevati nel territorio regionale / nazionale;</p> <ul style="list-style-type: none">- Caciotta fresca di vacca e/o mista prodotta da animali allevati nel territorio regionale / nazionale, senza conservanti- Stracchino e crescenza senza conservanti- Ricotta senza conservanti- Robiola senza conservanti- Mozzarella fresca fiordilatte senza conservanti- Gelato: si chiede che siano richiamate e rispettate le linee guida regionali sul punto, con la precisazione che devono essere assenti conservanti, olio di palma e grassi/oli vegetali idrogenati, oltre a non consentire il gusto caffè, per ovvie ragioni “- <i>gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro (...), panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali. La preferenza è per prodotti con formulazione semplice dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: crema, vaniglia, cioccolato, (...), nocciola, frutta. Le confezioni devono essere integre, etichette secondo la normativa vigente e trasportate in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura max di -18°C. si richiedono confezioni in coppette da 50-60 g’.</i>
Carni fresche bovine, suine e		



<p>avincunicole:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bovina (vitellone) a filiera tracciata e/o filiera certificata – di provenienza da allevamenti nazionali, età inferiore a 18/20 mesi- Suino – lonza – di provenienza da allevamenti nazionali o CEE allevati con alimentazione OGM FREE- Petto di pollo senz'osso, fusi, cosce di allevamenti nazionali o CEE allevati con alimentazione OGM FREE- Fesa di tacchino maschio di provenienza da allevamenti nazionali o CEE allevati con alimentazione OGM FREE	<ul style="list-style-type: none">- Bovini adulti non castrati di età 18/24 mesi- Carni suine di prima qualità, ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla- Le carni di pollame devono provenire da animali macellati da non più di 4 giorni e non meno di 12 ore- Fesa e coscia di tacchino, macellata da non oltre 3 giorni	<ul style="list-style-type: none">- Vitellone bianco dell'appennino centrale IGP razza Chianina o Marchigiana- Carni suine di prima qualità, ammessi i tagli interi "rossi" di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla, etichettati "origine Italia" da allevamenti biologici- Petto di pollo senz'osso, fusi, cosce da allevamenti nazionali biologici OGM FREE e da animali macellati da non più di 4 giorni e non meno di 12 ore- Fesa di tacchino da allevamenti nazionali biologici OGM FREE
<p>Salumi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Prosciutto cotto di produzione nazionale, senza polifosfati, caseinati e lattati aggiunti- Prosciutto crudo stagionatura non inferiore a 14 mesi, prodotto con coscia nazionale intera	<ul style="list-style-type: none">- Prosciutto cotto di 1^a qualità senza polifosfati- Prosciutto crudo di 1^a qualità tipo Parma, stagionatura non inferiore a 10 mesi- Prosciutto crudo di 1^a qualità tipo Norcia, stagionatura non inferiore a 12 mesi- Lonza- Mortadella- Salame tipo "Milano" e "Fabriano"	<ul style="list-style-type: none">- Prosciutto crudo di 1^a qualità Parma DOP, stagionatura non inferiore a 12 mesi, secondo disciplinare, senza nitrati e nitriti aggiunti- Prosciutto crudo di 1^a qualità Norcia IGP, stagionatura non inferiore a 18 mesi, secondo disciplinare, senza nitrati e nitriti aggiunti <p>Si chiede di escludere il prosciutto cotto, ma qualora si ritenesse di doverlo inserire tra gli alimenti, si chiede che sia rigorosamente di origine e produzione nazionale, senza polifosfati, caseinati e lattati aggiunti.</p> <p>Si chiede, inoltre, di escludere le confezioni in atmosfera modificata, sia per ragioni di salute sia per ragioni ambientali di riciclo dei rifiuti</p>
<p>Uova:</p> <ul style="list-style-type: none">- Uova pastorizzate da allevamento biologico;- Uova intere di gallina di categoria A, provenienti da galline allevate a terra	<ul style="list-style-type: none">- Uova guscio di gallina di 1^a qualità, categoria A- Uova intere pastorizzate, confezionate in brik	<ul style="list-style-type: none">- Uova intere di gallina di categoria A, provenienti da galline da allevamento biologico



Condimenti: <ul style="list-style-type: none">- Olio extra vergine di oliva anche proveniente da agricoltura biologica	<ul style="list-style-type: none">- Olio extra vergine di oliva- Aceto di vino bianco	<ul style="list-style-type: none">- Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica regionale/nazionale oppure di provenienza regionale/nazionale DOP
Conserven: <ul style="list-style-type: none">- Passata di pomodoro senza bucce e semi;- Passata e polpa di pomodoro biologica- Nettare e succo di frutta biologico	<ul style="list-style-type: none">- Polpa/passata di pomodoro	<ul style="list-style-type: none">- Polpa/passata di pomodoro da agricoltura biologica nazionale senza aggiunte e ottenuta dal frutto fresco sano maturo
Confetture, marmellate e miele: <ul style="list-style-type: none">- Superiore al 50% di frutta o agrumi- Miele vergine monofiore integrale originario italiano, deve essere di origine e produzione esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano stati usati acaricidi di origine sintetica	<ul style="list-style-type: none">- Pari o superiore al 45% di frutta o agrumi- Non previsto il miele	<ul style="list-style-type: none">- Pari o superiore al 50% di frutta o agrumi, senza zuccheri aggiunti- Miele vergine monofiore integrale originario italiano, deve essere di origine e produzione esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano stati usati acaricidi di origine sintetica
Frutta: <ul style="list-style-type: none">- Frutta fresca a produzione di lotta integrata (= drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mediante altri accorgimenti) secondo stagione- Banane di produzione extra comunitaria o del mercato equo solidale- Frutta fresca di produzione biologica	<ul style="list-style-type: none">- Frutta fresca di stagione di 1^a qualità- Frutta secca: pinoli e noci	<ul style="list-style-type: none">- Frutta (compresi gli agrumi) fresca di stagione di 1^a categoria da agricoltura biologica nazionale. In particolare, si chiede la presenza di limoni freschi da agricoltura biologica e di escludere categoricamente l'utilizzo di succhi estratti e/o concentrati di limone in bottiglia- Banane di produzione del mercato equo solidale
Ortaggi freschi: <ul style="list-style-type: none">- Ortaggi freschi di produzione lotta integrata di 1^a categoria di produzione regionale o nazionale o comunitaria- Ortaggi freschi di produzione biologica – provenienti da agricoltura biologica	<ul style="list-style-type: none">- Verdure di stagione di 1^a qualità e di origine nazionale e/o comunitaria o verdure surgelate	<ul style="list-style-type: none">- Ortaggi e verdure fresche di stagione di 1^a qualità di origine e produzione regionale o nazionale provenienti da agricoltura biologica- Legumi secchi da agricoltura biologica non surgelati: fagiolo qualità borlotto e cannellino; lenticchie di Castelluccio



		di Norcia IGP
<p>Prodotti surgelati:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pesce: filetti di nasello, merluzzo, halibut, platessa- Ortaggi: bietole, spinaci, fagiolini, piselli, zucchine	<ul style="list-style-type: none">- Pesce: code di rospo; filetti di merluzzo; filetti di platessa; palombo; preparato per risotto; vongole sgusciate; seppie surgelate- Verdure: minestrone, minestrone di legumi con orzo, bietola, carciofi a spicchi, carote, cavolfiore, cicoria, fagiolini fini, melanzane, piselli fini, spinaci, patate surgelate	<p>Prodotti surgelati consentiti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pesce: filetti di nasello, filetti di merluzzo, filetti di sogliola, filetti di platessa <p>Ortaggi: bietole, spinaci, fagiolini fini, piselli finissimi, tutti da agricoltura biologica</p>
	<p>Acqua di rubinetto, senza tuttavia predisporre analisi preventive</p>	<p>Acqua di rubinetto laddove siano rispettati i valori di cui al DM 10/2/2015 per le acque minerali naturali. In caso di valori superiori alla norma (es. nitrati superiori a 10 mg/L), si chiede di proseguire con la distribuzione di acqua minerale naturale in bottiglie di vetro. In ogni caso, anche laddove i valori dovessero risultare nella norma, si chiede che vengano effettuati controlli periodici almeno due volte all'anno (estate e inverno), a carico dell'aggiudicataria o del Comune (per le scuole comunali), al fine di rivalutare lo stato dell'arte, anche in considerazione di quanto spiegato da Umbra Acque in sede di tavolo paritetico, circa l'inquinamento delle falde e dei pozzi di Cannara e Petrignano. La distribuzione al momento del pasto, anche per ragioni educative, dovrà avvenire tramite brocche in vetro, di dimensioni adeguate all'età dei bambini e facilmente accessibili agli stessi.</p>

2) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI E DEI SUB-PUNTEGGI.

In proposito, la precedente disciplina di gara, al sub-criterio 1 "Certificazioni qualità ulteriori", come requisiti di natura oggettiva (anziché soggettiva) per la valutazione e la selezione dell'offerta, richiedeva le certificazioni di qualità ulteriori non



determinate e, quindi, avrebbero potuto riguardare qualsiasi tipo di certificazione, anche del tutto scollegata dal servizio di refezione scolastica.

Onde evitare tale commistione tra requisiti soggettivi e requisiti oggettivi vietata dalla giurisprudenza sia comunitaria sia nazionale, si chiede di specificare che – quanto meno- le ulteriori certificazioni debbano avere attinenza con il servizio, in modo tale che possano apportare migliorie concrete;

Al Sub-criterio 2 disponeva: “Qualità delle derrate alimentari. Il punteggio sarà attribuito valutando l’utilizzo di prodotti alimentari provenienti da produzione biologica locale, a filiera corta e l’utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e con altre connotazioni locali o di qualità” – max 21 punti”, senza tuttavia specificare nel dettaglio i singoli sub-criteri, addirittura introducendo la dicitura del tutto generica di “altre connotazioni locali o di qualità”, e comunque senza prevedere i relativi sub-punteggi.

Con la nuova gara si chiede che i sub-criteri non siano aggregati l’uno all’altro e muniti di una griglia di sub-punteggi che consenta di valutarne distintamente il peso ponderale.

Pertanto, le Associazioni e i Comitati chiedono:

- di specificare la definizione di km zero, prevedendo espressamente che per km zero si intenda il prodotto richiesto la cui intera filiera produttiva sia riconducibile a zone poste ad una distanza massima di 50 km dal Comune di Perugia e nell’ambito regionale, escludendo categoricamente che tale sub-criterio possa dirsi soddisfatto in presenza di prodotti meramente provenienti da distributori a km zero e non da produttori (intera filiera produttiva) a km zero;
- di assegnare il punteggio in base alla distanza dal luogo di produzione e non di distribuzione: 1) da 0 a 50 km, anche se fuori regione; 2) oltre i 50 km, ma entro il confine regionale. Nessun punteggio se fuori regione oltre i 50 km;
- di specificare il sub-punteggio da assegnare singolarmente anche agli ulteriori sub-criteri dei prodotti DOP, IGP e STG;
- di specificare quali siano eventuali altre connotazioni locali o di qualità e quale sub-punteggio viene assegnato.

Inoltre, si chiede che venga attribuito punteggio per la presentazione delle certificazioni dei propri fornitori sulla sicurezza e qualità alimentare, relativamente ai prodotti, ai processi ed alla rintracciabilità dell’intera filiera.



3) PERSONALE: NUMERO DELLE UNITÀ IMPIEGATE E FORMAZIONE.

Anzitutto, per superare le criticità inerenti il personale addetto allo scodellamento e rilevate anche dalla ASL, per un servizio migliore si rende indispensabile un aumento degli operatori adeguatamente formati, sia sulle modalità di comportamento con l'utenza (bambini prima di tutto) e di presentazione dei piatti sia sulle procedure di pulizia, sanificazione e disinfezione.

Ciò per consentire che anche le merende possano essere consumate in refettorio (non in classe) e di garantire la corretta sanificazione dei locali nel loro complesso, ivi inclusi i pavimenti, da parte degli operatori dell'impresa aggiudicataria.

Personale addetto alla produzione del pasto.

In considerazione delle criticità emerse anche durante i controlli effettuati da parte dei genitori, al fine di accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dei bambini, si chiede che venga intensificata la formazione del personale addetto alla produzione del pasto.

In particolare, fra i temi su cui svolgere formazione si chiede di ricomprendere:

- le preparazioni a base di legumi (lenticchie, fagioli, ceci, piselli, fagiolina del trasimeno, cicerchie ecc...), cereali, cereali integrali (farro, orzo ecc...) e pseudo cereali (grano saraceno per celiaci), da alternare al riso;
- la preparazione del pesce, con particolare attenzione al momento della pulitura, per garantire l'assenza di lische;
- principi base dell'agricoltura biologica.

Si chiede, inoltre, alla luce di quanto riscontrato dai NAS, che il personale addetto alla produzione del pasto venga costantemente formato anche in materia di conoscenza dei contenuti del capitolato, quali:

- produzione dei pasti e preparazione delle ricette;
- Manuale di autocontrollo e piano HACCP, con specifico riferimento all'obbligo di apertura delle non conformità;
- igiene e conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.



Personale addetto in refettorio al servizio di scodellamento.

In considerazione della particolarità del servizio di refezione scolastica, che riguarda scuole frequentate anche da bambini di appena 3 anni, alla luce delle criticità emerse nel corso dell'anno e rilevate anche dalla ASL, in merito sia al sottodimensionamento del personale impiegato nel servizio di scodellamento sia alle modalità con cui il suddetto personale poco formato svolgeva il servizio, si chiede di imporre al futuro operatore di garantire un numero maggiore di personale addetto ai refettori e di garantire il costante svolgimento di corsi di formazione e di valorizzazione dello stesso, anche al fine di accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dei bambini.

Inoltre, si chiede di precisare che anche le merende debbano essere consumate nei refettori e che la pulizia dei locali avvenga ad opera interamente del personale dell'impresa aggiudicataria e ricomprenda la sanificazione sia dei tavoli sia dei pavimenti.

In punto di formazione, fra i temi da affrontare si chiede di trattare:

- la conoscenza dei contenuti del capitolato, con particolare riferimento alla distribuzione dei pasti;
- Manuale di autocontrollo e piano HACCP, con specifico riferimento alla segnalazione dell'apertura delle non conformità; la procedura da seguire per diete speciali;
- le modalità di confezionamento e di presentazione del piatto in relazione alle diverse tipologie di portate, anche in considerazione del tempo necessario al bambino per valutare la possibilità di assaggio;
- le modalità di comportamento con l'utenza;
- pulizia, sanificazione e disinfezione.

4) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.

4.1) Eliminazione delle stoviglie in plastica e/o melammina e/o altro materiale (ad es. mater bi), riutilizzabili o monouso.

Si chiede di completare l'introduzione, già promessa in sede di incontri, delle stoviglie in ceramica e delle posate in acciaio in tutte le scuole, non fermandosi alla prossima installazione di nuove lavastoviglie solo in alcune scuole e all'uso dei piatti in mater-bi anche se compostabili. Con particolare riferimento a tale ultimo materiale, per quanto diverso dalla plastica e/o melammina riutilizzabili o monouso, si esprimono forti perplessità e si chiede di valutarne attentamente la composizione



e le possibili reazioni a contatto con il cibo caldo e grasso. Per tali ragioni, le Associazioni dei genitori e le Commissioni mensa si riservano le proprie valutazioni in merito, una volta coinvolti i pediatri e sentita l'Associazione Italiana di Medici per l'Ambiente. Ad ogni buon conto, stante l'inesistenza di norme igienico-sanitarie che lo vietino, si insiste affinché i genitori possano portare un proprio kit di stoviglie da casa, come accade anche in molte altre realtà italiane (ad es. Venezia).

4.2) Raccolta differenziata.

L'impresa vincitrice, anche per una corretta azione educativa, dovrà dotarsi di un sistema di raccolta differenziata e smaltimento degli scarti della mensa, dotando i refettori di appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti organici, per la plastica, per la carta e per vetro-plastica-alluminio.

4.3) Diminuzione degli sprechi.

Si chiede che vengano subito avviati progetti di recupero del cibo non consumato, anche mediante il coinvolgimento di organizzazioni del mondo del volontariato e dell'assistenza alle persone.

5) RAPPORTI CON L'UTENZA.

Il rapporto con l'utenza deve essere curato e migliorato sotto diversi profili:

- partecipazione dei genitori alle scelte, anche dei fornitori, come già si è verificato nel mese di agosto;
- massima trasparenza e comunicazione in senso ampio, rendendo accessibili tramite portale on-line atti e documenti, tra cui il Manuale di Autocontrollo, i fornitori, la marca e il tipo delle derrate alimentari e la tracciabilità della filiera fino al produttore, incluso il lotto di produzione. Questi ultimi anche tramite applicazione per smartphone;
- inserimento di una clausola contrattuale ad hoc che consenta ai bambini la consumazione del pasto da casa, negli stessi locali degli altri bambini, senza discriminazioni di sorta, come anche affermato dalla sentenza della Corte d'Appello di Torino 1049/2016, pubblicata il 21/6/2016 (all. 2), nonché dalle successive ordinanze gemelle del Tribunale di Torino (per tutte Tribunale di Torino, ord. del 13/8/2016 – cfr. all. 2), e che obblighi altresì l'impresa aggiudicataria ad effettuare le necessarie e ordinarie operazioni di pulizia e sanificazione, con oneri e costi a proprio carico.

Sul piano della comunicazione, si chiede che l'utenza sia costantemente informata sul servizio e sul suo andamento. Ad esempio, quando vengono cambiati gli



alimenti (come il pane) o quando vengono sperimentate nuove ricette (come per la preparazione del pesce), occorre darne nuova adeguata comunicazione all'utenza, anche tramite il portale o l'applicazione per smartphone, che potrà favorire la diffusione dell'informazione e raccogliere riscontri sull'esito della sperimentazione del nuovo alimento o della nuova ricetta.

Sul piano della partecipazione, occorre riconoscere formalmente l'istituzione delle commissioni mensa, il loro ruolo nel contribuire a migliorare il servizio e l'istituzionalizzazione del tavolo paritetico.

Ad ulteriore garanzia di quanto sopra, si rende indispensabile prevedere la "Carta della qualità dei servizi" che, redatta mediante la convocazione delle associazioni dei consumatori e delle Associazioni e dei Comitati dei genitori per le mense, dovrà avere ad oggetto gli standard del servizio, fino a ricomprendere le modalità di accesso alle informazioni, le modalità per proporre reclami o segnalazioni, incluse le indagini di gradimento della qualità dei cibi, modalità per richieste di rimborso e indennizzo. Tali modalità dovranno essere accessibili senza restrizioni sia dal sito dell'aggiudicataria sia dal sito del Comune.

5.1) Riconoscimento del ruolo delle Commissioni Mensa in ogni scuola e istituzionalizzazione del Tavolo Paritetico.

Si ritiene imprescindibile:

- l'istituzione delle Commissioni Mensa in ogni scuola, in affiancamento alle Associazioni dei Genitori e dei Comitati, già esistenti;
- l'istituzionalizzazione del Tavolo Paritetico, il cui funzionamento è stato proposto con documento presentato all'incontro del 30/10/2015, che si allega nella versione marginalmente riveduta e corretta a seguito dei recenti incontri (all. 3 – si chiede affinché il Tavolo Paritetico sia presieduto dal Sindaco o da un suo delegato);
- l'inserimento nella nuova disciplina di gara e nel nuovo contratto di una parte/clausola che imponga all'impresa di acquisire in fase di selezione dei fornitori e delle derrate il parere e le osservazioni del Coordinamento delle Associazioni dei Genitori e dei Comitati per le mense. In proposito, si chiede di inserire apposita clausola che incentivi quanto più possibile l'accordo tra l'impresa e le suddette rappresentanze dei genitori in merito alla selezione dei fornitori e delle derrate alimentari, soprattutto in presenza di criticità segnalate, affinché si possa pervenire alla redazione di un albo dei fornitori concordato e condiviso tra l'impresa e le rappresentanze dei genitori;



- l'inserimento nella nuova disciplina di gara e nel nuovo contratto di una parte/clausola che imponga all'impresa obbligazioni specifiche in merito ai controlli da parte dei commissari mensa, alle regole con cui si svolgono gli accessi, alle schede utilizzate e all'equiparazione dei controlli effettuati dai genitori a quelli effettuati dal Comune. In proposito, si rinvia a quanto si dirà al punto 6.

5.2) Rilevazione del gradimento.

Al fine di accrescere il gradimento del servizio da parte dell'utenza e -di conseguenza- il miglioramento dello stesso, si chiede di inserire nella disciplina di gara l'obbligo a carico della ditta aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi, di istituire un sistema di rilevamento del gradimento del pasto da parte di insegnanti, alunni e genitori.

Uno degli indici rivelatori del gradimento dovrà riguardare anche lo scarto di cibo presso i refettori.

I dati raccolti (anche con modalità on-line) dovranno essere elaborati e i relativi risultati divulgati a tutti i soggetti interessati (famiglie, insegnanti e amministrazione comunale).

In particolare, si chiede che vengano mensilmente redatti e resi pubblici:

- il report delle quantità delle materie prime utilizzate da ogni centro cottura e dal Centro di Preparazione Pasti di San Sisto, precisando se si tratti di prodotti convenzionali o appartenenti alle categorie richieste in sede di gara (agricoltura biologica, DOP, IGP, km zero, lotta integrata, equosolidale ecc...). Dovranno essere riportati specificando esattamente le caratteristiche dei prodotti (ad esempio patate fresche, surgelate, 1^ qualità oppure 4^ gamma ecc...);
- il report riassuntivo delle rilevazioni effettuate da parte del Comune, dei genitori, del personale scolastico e/o altro personale tecnico relative ai pasti forniti distinti per tipo di preparazione, criteri di valutazione, profilo di chi ha effettuato la valutazione/segnalazione (addetto del Comune, genitore, personale scolastico ecc...) ed altro;
- il report dei rilievi effettuati dal personale dell'impresa nel corso delle verifiche effettuate presso le scuole al momento del consumo del pasto, quali ad esempio la registrazione delle temperature di arrivo e di somministrazione delle preparazioni e le segnalazioni in merito al gradimento e allo scarto del cibo;



- il report delle non conformità e delle relative azioni correttive;
- il report dei dati inerenti gli scarti di cibo.

6) CONTROLLI

L'attuale sistema dei controlli si articola in diversi livelli: controlli da parte dell'Azienda, controlli da parte del Comune, della ASL e dei genitori.

In proposito, si chiede:

- che venga introdotto un sistema telematico di rilevazione delle presenze in modo da avere un riscontro oggettivo con il numero dei pasti erogato, che sia sempre e prontamente verificabile;
- l'equiparazione dei controlli effettuati da parte dei genitori a quelli svolti dal Comune, anche sulla base delle schede condivise e concordate nei mesi di luglio e di agosto. Ciò comporterà che a seguito del controllo autonomo da parte dei genitori, qualora dovessero emergere difformità rispetto al capitolato/disciplinare di gara, anche in termini di grammature e di caratteristiche delle derrate, dovrà essere attivato il procedimento di contestazione nei confronti dell'aggiudicataria, che dovrà fornire giustificazioni scritte;
- che vengano intensificati i controlli svolti dall'amministrazione comunale e dalla ASL, in qualsiasi momento, senza preavviso e con qualunque modalità ritenuta idonea, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di gara e contrattuali. I risultati di tali controlli dovranno essere sempre comunicati anche ai commissari mensa e pubblicati sul portale del Comune;
- che l'impresa predisponga e renda disponibile una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati, che vengano quanto più possibile concordati con i genitori, il cui parere deve comunque essere richiesto da parte dell'impresa al fine di predisporre un albo dei fornitori condiviso. Tale procedura dovrà consentire di conoscere tutte le informazioni disponibili sui fornitori, di verificare periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, di effettuare il monitoraggio delle forniture, la pubblicazione dei documenti di trasporto e consegna delle



derrate, l'obbligo di segnalare eventuali casi di non conformità, la previsione di eventuali visite di valutazione da parte dell'impresa presso i fornitori;

- che i risultati di tutti i controlli da parte di tutti i suddetti soggetti dovranno essere resi pubblici, presentati e discussi in sede di Tavolo Paritetico e potranno dar luogo ad azioni correttive;
- che l'impresa elabori un sistema telematico tramite portale di invio contestuale delle segnalazioni sia all'impresa sia al Comune e all'indirizzo email del Coordinamento delle Associazioni dei Genitori e dei Comitati per le mense (che verrà in seguito comunicato), in modo da poterne verificare efficacemente l'iter di trattazione e l'esito finale.

7) SISTEMA SANZIONATORIO

Sul piano delle inadempienze e delle penalità (Capitolato, art. 33), per superare le carenze del precedente sistema, si chiede di predisporre:

- un adeguato, puntuale e tassativo sistema sanzionatorio di penali a fronte delle inadempienze riferite, tra gli altri:
 - a) agli standard relativi alle materia prime (ad es. le penali di classe A, pari ad € 1.000,00, erano contemplate soltanto in ipotesi estreme di potenziale pericolo per la salute dell'utente). In particolare, si chiede che qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel magazzino o nei frigoriferi derrate diverse da quanto richiesto dalla disciplina di gara e presentate in sede di offerta oppure scadute, venga applicata una penale per ogni derrata. Analogamente si chiede di intervenire nell'ipotesi di alimenti che non rispettino tutte le caratteristiche richieste, come il pesce che deve essere privo di lisce oppure il pollo privo di ossicini o di frammenti di osso;
 - b) alle attività di distribuzione dei pasti (ad es. anche tra le penali di classe B, pari ad € 500,00, è assente ogni riferimento ad eventuali ritardi o eccessivo anticipo nella consegna del pasto, di mancato rispetto delle temperature dei pasti al momento dello scodellamento, di mancata adozione di interventi correttivi a seguito di segnalati episodi di inadeguatezza nei comportamenti del personale);
 - c) al mancato rispetto delle grammature sia a cotto sia a crudo previste dai menù e dalle relative tabelle, secondo le indicazioni della ASL;
- un sistema di sanzioni a fronte delle inadempienze riferite agli standard igienico-sanitari, agli standard delle attrezzature, delle modalità e della tempistica di



distribuzione dei pasti, all'attività di comunicazione/reportistica e al monitoraggio della qualità;

- e di inserire ogni clausola si ritenga necessaria per integrare il precedente sistema e garantire il migliore servizio possibile. Ad esempio, qualora l'impresa proponga la realizzazione di progetti educativi, si chiede che venga effettuato un mensile e specifico monitoraggio sullo stato di realizzazione degli stessi e di adeguata sanzione per ogni progetto offerto e non realizzato.

Si chiede che le somme recuperate dal Comune a seguito dell'applicazione delle sanzioni venga devoluto a titolo di contributo comunale alla didattica per acquisti didattici e/o progetti educativi.

A garanzia del pagamento si chiede di inserire l'obbligo di versare una cauzione, anche mediante trattenuta cautelativa di una parte del corrispettivo per l'appalto.

8) CONTRIBUTI ECONOMICI ALLA DIDATTICA E REALIZZAZIONE DI PROGETTI

Si chiede di inserire una clausola che consenta di vincolare il risparmio che il Comune dovesse ottenere a seguito del ribasso proposto con l'offerta economica, affinché venga devoluto a tutte le scuole a titolo di contributo alla didattica ovvero venga vincolato per migliorie al servizio (ad ese. acquisto delle lavastoviglie per eliminare completamente la stoviglieria usa e getta).

In merito alle eventuali proposte di realizzazione dei progetti da parte dell'aggiudicataria, si chiede che gli stessi vengano comunque discussi e concordati con le rappresentanze dei genitori e delle scuole, anche quanto alle relative modalità esecutive.

9) SICUREZZA DEGLI EDIFICI E ISOLAMENTO ACUSTICO DEI REFETTORI

A seguito dell'evento sismico del 24/8 u.s., affinché si possano avere informazioni circa la sicurezza dei bambini anche nel momento del pasto, oltre che nell'arco dell'intera giornata a scuola, si chiede di conoscere:

- se siano stati effettuati studi di vulnerabilità sismica dei singoli edifici scolastici;
- se siano stati effettuati lavori di adeguamento sismico ed in quali scuole;
- quali criticità a livello di stabilità strutturale degli edifici siano state rilevate dal punto di vista sismico.



Inoltre, sotto altro profilo, anche a seguito di alcuni rilievi effettuati dalla ASL nei refettori, si chiede di conoscere se sia stata effettuata la Valutazione di Impatto Acustico dei locali nei quali si consuma il pasto, in quanto un ambiente silenzioso e non caotico contribuisce all'educazione dei bambini e denota un chiaro indice di miglioramento del servizio.

IL CONSIGLIO COMUNALE IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA:

Ad adottare nel nuovo bando le proposte sopra esposte in narrativa.

Perugia, 27 ottobre 2016

I Consiglieri

Tommaso Bori

Sarah Bistocchi

Diego Mencaroni

Alessandra Vezzosi

(Art. 59. comma 2, Regolamento C.C. – “L’ordine del giorno consiste in una proposta concreta di deliberazione che impegna il Sindaco o la Giunta ad adottare iniziative o interventi di propria competenza, secondo le direttive generali formulate dal Consiglio stesso e che riguarda materie di competenza del Consiglio Comunale nell’esercizio delle sue funzioni di indirizzo politico – amministrativo, o relativo a provvedimenti iscritti all’ordine del giorno. L’ordine del giorno viene presentato in forma scritta al Presidente del Consiglio Comunale, il quale ne determina l’assegnazione alla Commissione competente per materia, per l’esame e l’espressione del parere da trasmettere al Consiglio. L’ordine di discussione in Commissione è stabilito dall’ordine di presentazione”).